

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets

## Menu saveurs d'Automne

41.00 € avec 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

51.00 € avec 1 entrée + 2 plats + 1 dessert

A la carte

### Entrées

- Le médaillon de foie gras au naturel,  
Chutney acidulé d'oignons, pommes et coings, confit d'épine vinette* 18.50€
- La fricassée d'escargots à la persillade, gnocchis à l'ail,  
Emulsion moutarde, quelques pousses* 17.00€
- Le cannelloni de saumon Label rouge et poireaux fumés,  
Gelée au caviar d'Aquitaine, crème au curry rose et citron vert* 18.00€
- Le jaune d'œuf croustillant à la poudre de cèpes  
Fritots de grenouille, écume de panais à l'ail doux et persil plat* 18.50€

### Plats

- Le duo de saint jacques et limande cardine,  
Pressé d'endives et carottes à la saucisse de Morteau, fumet de barbes  
crémé* 26.00€
- L'omble chevalier rôti, viennoise au niora,  
Etuvée de céleri branche, jus aigre-doux et blinis à la betterave* 25.00€
- Le poisson du marché annoncé de vive voix* 25.00€
- Le pavé de cervidé, sauce poivrade au cassis,  
Gaufre de chestnut et graines de courge, brunoise de céleri, poire et  
dattes* 25.00€
- Le duo de poulette de Racan comme une potée  
La cuisse farcie aux abats et foie gras, le filet aux légumes de saison et  
coriandre fraîche* 26.00€
- Le quasi de veau rôti au piment de la Jamaïque,  
Gratin de macaroni au Beaufort et artichaut, mousseline de châtaignes  
Supplément au menu de 3.00€* 28.00€

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets

## Fromages

<i>Plateau de fromages affinés (supplément de 4.00€ au menu)</i>	<b>8.50 €</b>
<i>Faisselle de fromage blanc (supplément de 2€)</i>	<b>4.50 €</b>

## Desserts

<i>L'entremets coco-mangue, gelée fruit de la passion et citron Sudachi, crémeux chocolat blanc « Elianza »</i>	<b>12.00€</b>
<i>La poire pochée au thym et sirop d'érable servie tiède, Génoise aux éclats de caramel et noix de pécan, crème légère calvados</i>	<b>12.00€</b>
<i>Le parfait glacé à l'orange et Grand Marnier, Suprêmes d'agrumes et tuile craquelée, bâton de meringue au pain d'épices</i>	<b>12.00€</b>
<i>Le moelleux au chocolat « El Jardin », Crème anglaise au vieux rhum, raviole d'ananas rôtie à la menthe et poivre de timut</i>	<b>12.00€</b>

## Pour les enfants de moins de 12 ans

### 2 Formules au choix :

*Menu du petit gourmand 12.50 €*

*Assiette de crudités*

*Steak haché ou suprême de poulet ou filet de poisson*

*Glace*

*1 boisson*

*Menu du petit gourmet 23.00 €*

*Médailon de foie gras*

*Quasi de veau, jus brun Ou suggestion de poisson sauce crème*

*Moelleux au chocolat et crème anglaise*

*Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets*

**Nous ne travaillons que des produits frais et de première qualité. Si un plat ne peut pas être servi, ne nous en tenez pas rigueur.  
Tous les plats sont élaborés par nos soins à la commande.**

**Merci de votre patience.**

**L'article L.112-5 du code monétaire et financier stipule qu'en cas de paiement en espèces c'est au débiteur de faire l'appoint. Dans la mesure où, pour des raisons de sécurité, nous ne détenons pas beaucoup de monnaie. Nous nous réservons le droit de faire application de cette loi et de refuser les billets de 200€ et de 500€.**

**Merci de votre compréhension**